بھنڈی گوشت قورمہ

اجزاء۔

بکرے کا گوشت آدھا کلو

بھنڈی آدھا کلو (چھوٹی والی)

تیل حسب ضرورت

پیاز تین عدد (کٹے ہوئے)

گھی ایک کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ

گرم مصالحہ حسب ضرورت (ثابت)

دہی ایک پاؤ

نمک حسب ذائقہ

لال مرچ تین کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)

دھنیا ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا)

ادرک ایک درمیانہ ٹکڑا

ترکیب۔

ایک پین میں تیل گرم کرکے اس میں پیاز فرائی کر لیں۔

جب پیاز گولڈن ہو جائے تو اسے نکال کر الگ رکھ لیں۔

ایک پین میں گھی گرم کرکے اس میں لہسن ادرک کا پیسٹ، گرم مصالحہ اور بکرے کا گوشت اور خسبِ ضرورت پانی شامل کرکے اسے پکنے کے لیے چھوڑ دیں۔

ایک الگ پین میں بھنڈی فرائی کر لیں۔

جب گوشت گلنے لگے تو اس میں دہی شامل کریں۔

پھر ساتھ ہی نمک، پسی لال مرچ اور پسا دھنیا ڈال کر پکالیں۔

جب پک جائے تو فرائی کی ہوئی بھنڈی،فرائی پیاز چار سے پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔

آخر میں پلیٹ میں نکال کر ادرک چھڑک کر سرو کریں۔

0307-8162003